



Diner

Starters

Broodplankje

Aïoli, tapenade en roomboter

6,50

Pata Negra

Crositini's en olijven

14,50

Soep

Pompoensoep

Feta en gebrande amandelen

10,50

Soep van de Chef

Wekelijks wisselende huisgemaakte soep

10,50



Voorgerechten

Carpaccio Classic	15,00
Pijnboompitjes, Old Amsterdam, Sud 'n Sol tomaat, truffelmayonaise	
Supplement:	
Oude kaaskroketje van Holtkamp	2,50
Eendenleverkrullen	5,00
Wildpaté	17,00
Cranberrycompote, getoast brioche en portstroop	
Tartaar van Tonijn	15,00
Krokantjes van nori, furikake, wakame en wasabimayonaise	
Carpaccio van Coeur de Boeuf	14,00
Coeur de boeuf, feta, walnoten en een stroop van balsamico	
Trio van Wild	18,00
Wildbouillon, hertenham met mangochutney en	
Pasteitje met wildragout	

Salades

Caesar Salad	22,50
Kipfilet, bacon, rode ui, croutons en ansjovis	
Supplement: drie gamba's	5,00
Seafood Salad	26,50
Tonijntartaar, gerookte zalm, gamba's, Hollandse garnalen en	
red snapper	



Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend aardappel- en groentengarnituur

Tournedos van graangevoerd rund	33,50
Klassieke Franse bordelaisesaus, chips van groenten	
Supplement: eendenleverkrullen	5,00

Vis van de dag	dagprijs
Dagelijks wisselende verse vis met bijbehorende saus	

Gekonfijte Parelhoen	28,50
Mediterraans zuurkoolstamppotje en groene mosterdsaus	

Langzaam gegaarde Kalfssucade	32,50
Puree van truffel, portsaus, rilette van eend	

Kaasfondue	26,50
Divers garnituur en brood	

Sides

Gemengde groenten	5,95
--------------------------	-------------

Frites	4,50
Mayonaise	

Gemengde salade	5,95
------------------------	-------------



Desserts

Tarte Tatin van Appel 9,00
Heerlijke, omgekeerde appeltaart, kaneelijs

Parfait van Stoofpeer 9,00
Romige parfait, stoofpeer, stoofpeersaus

Dame Blanche 9,00
Chocoladesaus en slagroom

Kaasplateau 17,50
Franse en Hollandse kaasjes, getoast brioche, druiven

Friandises 9,50
Koffie of thee naar keuze